

BOURGOGNE PINOT NOIR



TERROIR

Capitale mondiale du Pinot Noir, la Bourgogne produit des vins rouges élégants. L'expression même du Pinot Noir est traduite dans cette région grâce au sol argilo-calcaire et un climat tempéré permettant l'épanouissement de ce cépage fragile.

DÉGUSTATION

La robe est rouge grenat, aux reflets rouge vif.

Le nez exprime des notes de cassis, de rose rouge capiteuse, de cerise, de fraise, de réglisse, avec des nuances de myrtille, d'iris, de violette, de poivre et de menthe.

La bouche se montre fraîche, plus ou moins charpentée, marquée par une minéralité marneuse, qui confère des tanins croquants et du volume fruité, relayés par une finale saline.

ACCORDS METS-VINS

Blanquette de veau, bœuf bourguignon, fromages.

| | |
|------------------------|------------|
| RÉGION | Bourgogne |
| TYPE | AOC |
| NIVEAU | Régionale |
| CÉPAGE(S) | Pinot Noir |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE | 12°C |
| POTENTIEL DE GARDE | 3 ans |
| COULEUR | Rouge |

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wm>

> ou flashez ce QR Code

